

## *Menu Pivoine*



### Apéritif

*Kir pétillant et son amuse-bouche*

### Entrées

*Ballotine de volaille fermière, féta, tomates confites et olives*

*Ou*

*Gambas grillées, houmous de betteraves rouges, sésames et agrumes*

### Plats

*Magret de canard rôti au poivre de Séchuan, mousseline de patates douces,  
sauce au miel*

*Ou*

*Pavé de cabillaud, risotto aux petits légumes, fondu de poireaux aux amandes et  
crème de parmesan*

### Desserts

*Entremet poire chocolat et Caramel laitier*

*Ou*

*Entremet macaroné aux fruits de saison*

*Eaux minérales, vins (Jean Loron, Chardonnay Blanc – Jean Loron, Gamay  
Rouge), café et mignardises*

*Prix TTC 56€*

## *Menu Iris*



### Apéritif

*Kir pétillant et son amuse-bouche*

### Entrées

*Terrine de foie gras de canard, tapenade et pain grillé maison*

*Ou*

*Tartare de saumon et mangue au citron vert et salicorne*

### Plats

*Médailillon de veau rôti, sauce forestière et pommes darphin et bouquet de légumes*

*Ou*

*Escalope de bar rôti, tarte fine à la tomate et basilic, coulis d'olives noires et pesto*

### Desserts

*Succès au praliné et noisettes caramélisées*

*Ou*

*Amandine Sablée aux mangues et chantilly Vanille*

*Eaux minérales, vins (Jean Loron, Chardonnay Blanc – Jean Loron, Gamay Rouge), café et mignardises*

*Prix TTC 60 €*

*Le choix de l'entrée, du plat et du dessert doit être choisi en amont par chaque convive et communiqué à notre restaurant.*

## *Menu Safran*



### *Apéritif*

*Kir pétillant et son amuse-bouche*

### *Entrées*

*Opéra de foie gras, mangue passion et pain d'épices*

*Ou*

*Noix de Coquilles Saint-Jacques et champignons, fruits de mer, sauce dieppoise*

### *Plats*

*Lotte au safran et petit farci aux légumes de Provence*

*Ou*

*Tournedos grillé, pastilla d'artichauts et carottes, jus réduit à l'estragon*

### *Desserts*

*Trilogie au chocolat*

*Ou*

*Délice crémeux aux fruits exotiques et pain de gène*

*Eaux minérales, vins (Jean Loron, Chardonnay Blanc – Jean Loron, Gamay Rouge), café et mignardises*

*Prix TTC 67€*